湖南省大学生研究性学习和创新性实验计划

项　 目　 申　 报　 表

|  |
| --- |
| 项目名称: **基于节粮爱粮视角下高校食堂服务创新研究** |
| 学校名称 | 中南林业科技大学 |
| 学生姓名 | 学 号 | 专 业 | 性 别 | 入 学 年 份 |
| 冯子涵 | 20151992 | 会计学ACCA | 女 | 2015 |
| 胡洋 | 20151999 | 会计学ACCA | 女 | 2015 |
| 指导教师 | 敬文举 | 职称 | 副教授、硕导 |
| 项目所属一级学科 | 工商管理 | 项目科类(理科/文科) | 文科 |
| 学生曾经参与科研的情况曾经主持和参与研究项目三项：**1.关于中学生睡眠情况调查；****2.日常鲜花保鲜方法、****3.下水道井盖研究。**采取的研究方法包括：设置调查问卷，交流采访；通过图书馆、网络查找资料；实地观察，进行实验；数据整理、分析，与老师和同学及老师进行交流。 |
| 指导教师承担科研课题情况已主持**省级课题6项**，厅级课题2项，参与课题10余项，其中省部级重点课题1项。已发表**财务管理学术论文31篇**，其中CSSCI论文2篇、北大核心论文20篇。**主编教材《资产评估学》和《财务管理》**。主持有代表性科研课题如下：1.湖南省高等学校“十三五”会计学专业综合改革项目(201610538ZYGG2)2.双创时代会计学ACCA特色班人才培养创新研究（XJK016BGD083）3.产业结构优化升级背景下湖南战略性新兴产业投资管理研究（2013BZZ50）4.“双创”背景下会计学ACCA人才培养研究与实践（XJT2016(400)-287） |
| 项目研究和实验的目的、内容和要解决的主要问题**一、研究目的**党的十八大明确提出构建节约型社会的总体要求，而大学生群体作为社会规范和良好行为的积极塑造者和推动力量，其粮食浪费行为备受社会关注。湖南省作为全国有名的鱼米之乡，粮食供应充足，但在大学食堂目睹的粮食浪费问题就足以让人揪心，更不用说全国、全世界的现状。联合国粮农组织2012年6月13日发表声明，指出全世界每年浪费的粮食数量达到13亿吨。倘若这些粮食中有四分之一能够得以保留，就足以养活全世界目前约为9亿的饥饿人口。我国粮食还不能满足社会经济发展的需要，每年还需要大量进口，提倡节粮爱粮，杜绝浪费粮食。由此可见，我们大学生有能力和义务为节约粮食贡献自己的一份力量，因为这不仅仅是为了我们国家，更是为了全世界的同胞。我们希望**通过课题研究，使更多的大学生乃至社会人士响应“节粮爱粮”的号召，探索高校食堂服务创新途径，提高高校食堂服务质量，提高大学生幸福指数。** 二、**研究内容**1.以中南林业科技大学、湖南网络职业技术学院等高校食堂为调查对象，调查高校食堂粮食浪费情况；2.通过访谈部分高校食堂粮食浪费的同学和采取调查问卷的方式，收集课题研究的第一手资料，并分析高校粮食浪费的各种原因；3.提出高校食堂服务理念落后、服务方式不妥、服务质量不高是导致粮食浪费的重要因素；4.提倡高校节粮爱粮，精心设计高校食堂创新服务的有效措施，杜绝高校粮食浪费的行为。**三、要解决的主要问题**1. 高校食堂粮食浪费数据统计及不利影响；
2. 高校食堂粮食浪费同学的心理分析和行为分析；
3. 高校服务质量和服务能力与高校粮食浪费的相关性分析；
4. 高校食堂服务创新对节粮爱粮的促进作用。
 |
| 国内外研究现状和发展动态**一、国外研究现状**2013年全球粮食浪费现象调查：我们每年要浪费13亿吨的粮食——相当于世界粮食年产量的三分之一。在如此大规模浪费和损失的情况下，仍有8.4亿人经历着长期的每日饥饿。更有千百万人遭受着“静默的饥饿”--营养不良和微量元素缺乏。从经济上看，还有另外一个数字：用生产者价格计算，粮食浪费和损失每年造成约7500亿美元损失。当粮食损失或被浪费时，生产粮食所投入的能源、土地和水资源也随之东流了。与此同时，在生产、加工和烹饪过程中有大量温室气体排入大气。大幅减少粮食损失和浪费成为联合国秘书长潘基文的“零饥饿挑战”(Zero Hunger Challenge)的五大要素之一以及联合国高级别全球粮食安全工作组(UN High Level Task Force on Global Food Security)的主要关注点之一。联合国粮农组织的数据显示，每年全世界有13亿吨粮食被浪费，其中大部分来自于欧洲和北美的发达国家。如果这些粮食中有25%得以保留，就足以养活全世界8.7亿的饥饿人口。每年全球约有30%的食物在生产和消费过程中被浪费或损失，总价值达1万亿美元。这还仅仅是可计算的损失，而食物浪费对土地、水资源、肥料和劳动力造成的浪费，以及扔在垃圾填埋场的食品出现腐烂和使用交通工具运输食品造成的大量温室气体排放，则难以计算。2013年联合国比勒陀利亚新闻中心１２日发布的一项研究报告称，全球每年浪费的粮食达１３亿吨，约占世界粮食产量的三分之一。这项由联合国粮农组织完成的报告称，每年粮食浪费造成的经济损失高达７５００亿美元，而且还给环境造成极大破坏。研究发现，全球每年生产但没有食用的粮食所消耗掉的水资源相当于俄罗斯伏尔加河的年流量，而且为生产这些粮食，人类要向大气层排放３３亿吨的温室气体。**二、国内研究现状**我国浪费的粮食：2016年，有统计数据显示，中国人每年在餐桌上浪费的粮食价值高达2000亿元，被倒掉的食物相当于2亿多人一年的口粮。大学生每年倒掉食物可养活的人数为1000万人。据一项针对北京部分大学餐后剩菜剩饭情况的调查表明，倒掉的饭菜总量约为学生购买饭菜总量的三分之一。按全国大专以上在校生总数量2860万人(2009年底数据)计，大学生们每年倒掉了可养活大约1000万人一年的食物。我国的贫困人口：据国务院扶贫开发领导小组办公室网站显示，按2011年提高后的贫困标准(农村居民家庭人均纯收入2300元/年)，中国还有1.28亿的贫困人口，占农村总人口的13.4%，占全国总人口近十分之一。北京石油化工学院人文学院袁德峰副教授认为。“当今中国，大量贫困人口视粮食为生命。” |
| 本项目学生有关的研究积累和已取得的成绩1.通过在学校食堂观察，大致了解到每次学生浪费的粮食总数，其数量十分庞大。2.通过学习《统计学》、《高等数学》、《线性代数》、《概率论》、《管理学》、ACCA等学科，已经掌握了基本的分析方法和手段，有助于得出正确的研究结果。3.通过关注社会新闻的报导、网络媒体的宣传，查阅相关书籍和资料，与老师和同学进行交流，了解到国家、世界资源的有限性。4.参与学校“三农”社团的“三下乡”活动，了解到贫困地区的生活现状以及河流和农田的污染和荒废，更加意识到节粮爱粮的紧迫性。 |
| 项目的创新点和特色1.把学生体验与食堂服务现状结合分析，真实、直接。2.采用问卷调查的方式收集相关数据并进行情况对比。3.实地调查、采访，运用数学模型，提出实质性的方法与手段进行节粮爱粮。4.走进各大高校食堂，借鉴经验，吸取教训，开阔创新视野。 |
| 项目的技术路线及预期成果一、**技术路线**国内外文献综述收集数据对比分析原理基础前期调查分析现行食堂服务模式的弊端节粮模式施行方案高校食堂创新服务措施建立相关制度和管理模式结论和政策建议**二．预期成果：**1.增强项目组员独立思考、团结合作、人际交往、信息获取、分析及应用所学知识的能力；2.争取在省级的刊物上发表论文，供更多需要相关资料的人去学习、使用；设计出一份较为完善、更具创新特质、更能说明该课题存在具有现实意义的问卷；使学生意识到浪费问题的严峻性，减少食堂的粮食浪费问题，使其以身作则，带动更多人节粮爱粮，为社会资源的合理配置与使用作出一份贡献；3.研究出一套食堂创新服务的模式，并进行宣传推广，促进节粮爱粮有理论和实践的支持。 |
| 年度目标和工作内容（分年度写）**2017年5月——7月：**全面搜集相关书籍，文献资料，网络资料数据，学习相关科研知识,并向指导老师请教相关方面的知识和方法以及技术，将已经搜集的资料汇总分类。**2017年8月——12月：**对中南林业科技大学食堂及周边高校食堂粮食浪费问题进行抽样调查；向高校学生、教职工分发问卷并及时收回、做相关整理、分类、保存工作；采访食堂工作人员、管理人员，做好记录工作并保存；加强小组讨论，更加深刻的挖掘出潜藏在问卷下面更深层次的原因，提出自己独特的见解，更好的得出结论。**2018年1月——7月：**整合、分析数据，探究解决问题之道；设计出食堂节粮爱粮的方案，对比总结出新型服务方式；加强节粮爱粮的宣传与号召。 |
| 指导教师意见 课题针对高校经常发生粮食浪费想象，倡导节粮爱粮，提出高校食堂服务创新具有重要的研究价值和现实意义。通过课题研究，推进高校食堂管理生态化、人性化、科学化。同时，提高参与研究的学生整合知识和运用知识的能力，达到学以致用的目的。签字： 敬文举 日期：2017年4月12日 |

注：本表栏空不够可另附纸张